Cuisinart[MC]

LIVRET D'INSTRUCTIONS

Recettes à l'endos



Gril à gaufres belges et omelettes Breakfast Central[MC]	WAF-600C

Pour votre sécurité et votre satisfaction continue, prenez toujours le temps de lire le livret d'instructions attentivement avant d'utiliser l'appareil.

IB-9968A-CAN

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

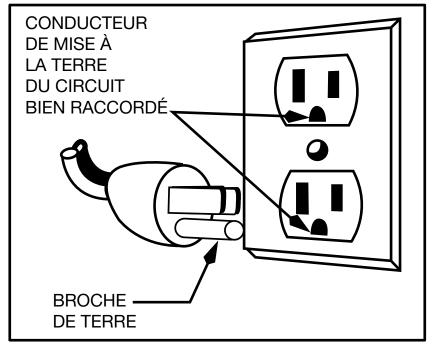
Lorsque vous utilisez un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité élémentaires, dont celles-ci :

1. **LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS.**
2. Évitez de toucher les surfaces chaudes. Utilisez les poignées. Utilisez toujours des gants de cuisinier pour manipuler des articles chauds.
3. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne mettez jamais l'appareil dans l'eau ou un liquide quelconque. Si l'appareil venait qu'à tomber dans l'eau, débranchez-le immédiatement de la prise. **NE METTEZ PAS LES MAINS DANS LE LIQUIDE**.
4. Exercez une surveillance étroite lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité d'enfants.
5. Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il ne sert pas et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant de poser ou de déposer des pièces et avant de le nettoyer.
6. N'utilisez pas l'appareil quand son cordon ou sa fiche sont endommagés ou encore, après qu'il a mal fonctionné, a été échappé ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retournez-le au Centre de service-clients (voir les détails dans la garantie) pour le faire examiner, réparer et ajuster, s'il y a lieu.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut causer des blessures personnelles, des incendies ou des chocs électriques.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur, ni à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
9. Ne laissez pas le cordon pendre du rebord du comptoir ou de la table, ni toucher des surfaces chaudes.
10. Ne placez pas l'appareil sur un élément de cuisinière au gaz ou électrique chaud, ni à proximité, ni dans un four chaud.
11. Débranchez l'appareil dès que vous avez fini de vous en servir.
12. Branchez toujours la fiche dans l'appareil pour commencer. Pour débrancher, tournez le bouton de commande au réglage 1, puis retirez la fiche de la prise murale.
13. On doit faire très attention lorsqu'on déplace un appareil contenant de l'huile chaude ou des liquides trés chauds.
14. MISE EN GARDE : POUR RÉDUIRE LES RISQUES D'INCENDIE OU DE CHOC ÉLECTRIQUE, CONFIEZ TOUTES LES RÉPARATIONS À DU PERSONNEL AUTORISÉ. L'APPAREIL NE CONTIENT AUCUNE PIÈCE POUVANT ÊTRE RÉPARÉE PAR L'UTILISATEUR.

CONSERVEZ LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

INSTRUCTIONS POUR LA MISE À LA TERRE

Pour votre protection, le gril à gaufres et omelettes Breakfast Central[MC] de Cuisinart[MD] est muni d'une fiche moulée à trois broches, dont une est réservée à la mise à la terre. Cette fiche peut seulement être branchée dans une prise électrique dotée d'une



mise à la terre (figure ci-contre).

INSTRUCTIONS CONCERNANT LE CORDON COURT

L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation électrique court pour éviter les blessures reliées aux risques d'emmêlement ou de trébuchement que présente un cordon long. Il est possible d'utiliser une rallonge électrique, à la condition de prendre certaines précautions.

Si vous utilisez une rallonge électrique, elle doit avoir un calibre égal ou supérieur à celui de l'appareil, être trifilaire et être placée de façon à ne pas pendre du comptoir ou de la table pour éviter que les enfants ou les animaux domestiques ne puissent l'atteindre ou que quelqu'un ne trébuche dessus.

TABLE DES MATIÈRES

MISE EN SERVICE

1. Avant d'utiliser votre gril à gaufres et omelettes Breakfast Central[MC] de Cuisinart[MD] la première fois, essuyez les plaques de cuisson avec un chiffon humide pour enlever les poussières qui pourraient s'être accumulées à l'entrepôt et durant le transport. Retirez tout le matériel d'emballage et de protection.
2. Il est possible que le gril fume légèrement à sa mise en service. Cela est normal pour les appareils électriques qui ont un revêtement antiadhésif.
3. **Remarque : Les plaques de cuisson sont revêtues d'un enduit antiadhésif spécial. Avant d'utiliser votre gril la première fois, nous vous conseillons de traiter les plaques en les enduisant d'un peu d'huile végétale à l'aide d'un pinceau à pâtisserie ou d'un essuie-tout.**

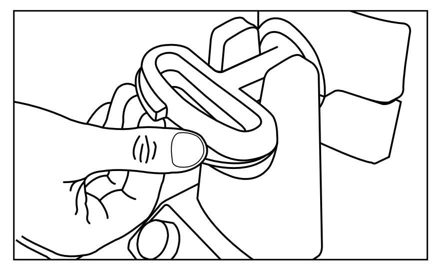
REMARQUE IMPORTANTE !

POUR FACILITER L'OUVERTURE ET LA FERMETURE DU GRIL BREAKFAST CENTRAL, SUIVEZ LES INSTRUCTIONS CI-DESSOUS.

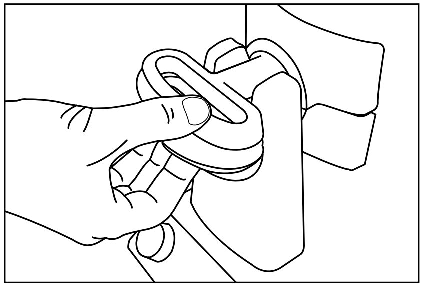
OUVERTURE :

Placer le pouce sur la lèvre de la poignée du bas et l'index sous la lèvre de la poignée du haut.

Pousser pour ouvrir.



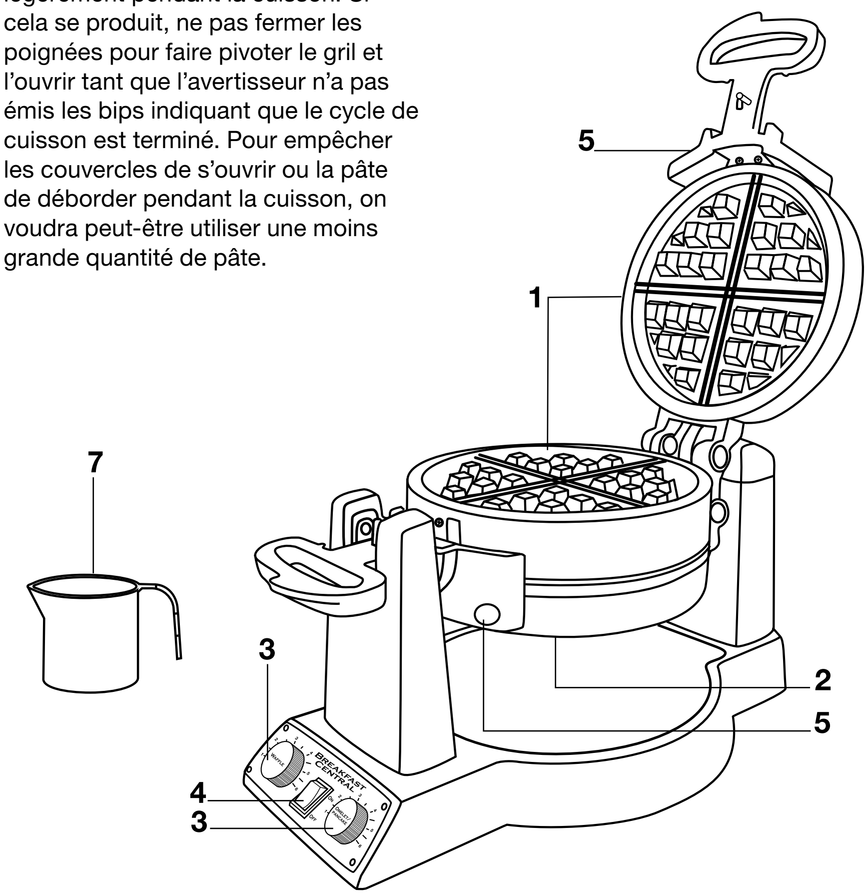
FERMETURE :
Placer le pouce sur la poignée du haut et les doigts sous la poignée du bas et ramener les poignées ensemble jusqu'à ce que le gril soit fermé.



REMARQUE : Il arrive parfois que les couvercles du haut et du bas s'ouvrent légèrement pendant la cuisson. Si cela se produit, ne pas fermer les poignées pour faire pivoter le gril et l'ouvrir tant que l'avertisseur n'a pas émis les bips indiquant que le cycle de cuisson est terminé. Pour empêcher les couvercles de s'ouvrir ou la pâte de déborder pendant la cuisson, on voudra peut-être utiliser une moins grande quantité de pâte.

CARACTÉRISTIQUES SPÉCIALES

1. **Gaufrier avec plaques de 1 po (2,5 cm) de profondeur**
2. **Gril à omelettes ou crêpes**
3. **Boutons de commande du brunissement réglable en fonction des différentes pâtes et des préférences personnelles**
4. **Interrupteur marche-arrêt**



5. **Voyants lumineux**

   Deux voyants verts à DEL, un pour la fonction « gaufres » et l'autre pour la fonction « omelettes », s'allument lorsque le gril atteint la bonne température pour la cuisson, s'éteignent et se rallument à nouveau lorsque la gaufre ou l'omelette est cuite.

6. **Avertisseur sonore (non montré)**

   - six bips indiquent que le gril est prêt pour la cuisson

     Quand on branche le gril dans une prise électrique et qu'on le met en marche, l'avertisseur émet six bips lorsque le gril a atteint la température de cuisson. Cela ne se produit que pour la première gaufre ou omelette de la séance de cuisson.

   - trois bips indiquent que la gaufre ou l'omelette est cuite.

7. **Tasse à mesurer**

MODE D'EMPLOI

POUR FAIRE CUIRE DES GAUFRES

1. 1. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise de courant 120 V c.a. standard.
2. Placez l'interrupteur en position de marche (ON).
3. Tournez le bouton de commande du brunissement au réglage désiré pour une gaufre. Nous recommandons le réglage no 4.
4. Le gril à gaufres et omelettes mettra environ six minutes à atteindre la température de cuisson. Lorsqu'il a atteint cette température, le voyant vert situé sur chacun des couvercles supérieur et inférieur du gaufrier s'allume et l'avertisseur sonore émet six bips. (Cela se produit uniquement pour la première gaufre ou omelette que l'on fait cuire durant la séance de cuisson.)
   REMARQUE : Lorsque vous faites cuire deux articles en même temps, l'avertisseur émet trois bips pour indiquer quand chaque gaufre ou omette est prête, et les voyants verts situés sur les couvercles du gril s'allument aussi.
5. Réglez le gril à gaufres et à omelettes au réglage no 4 ou à tout autre réglage que vous préférez. (Le voyant vert situé sur le couvercle du gaufrier s'allume lorsque la température de cuisson est atteinte.)
6. Pour obtenir de meilleurs résultats, n'ouvrez pas le gril pendant la cuisson, car cela neutralise la minuterie.
7. Remplissez la tasse à mesurer fournie de pâte à gaufre (en utilisant les recettes données) jusqu'à ras bord. Versez la pâte au centre de la plaque, puis étalez-la uniformément avec une spatule résistant à la chaleur.
8. Fermez le couvercle du haut et faites pivoter le gaufrier sur 180 degrés.
9. Le voyant vert s'éteint.
10. Quand la gaufre est cuite au degré de brunissement désiré, le voyant vert s'allume et l'avertisseur sonore émet trois bips.
11. Faites pivoter le gaufrier de sorte que le voyant allumé soit sur le dessus.
12. Ouvrez le couvercle et enlevez la gaufre cuite.
13. Répétez si vous faites cuire d'autres gaufres.

14. Les mélanges pour gaufre belge qu'on trouve dans la plupart des supermarchés et les mélanges Krusty's ou Bisquick sont compatibles avec le gril.

POUR FAIRE CUIRE UNE OMELETTE

1. Ouvrez le couvercle du haut du gril à omelettes et versez le mélange d'œufs (2 œufs) uniformément sur la plaque à omelettes. Faites cuire au réglage no 4 ou à tout autre réglage que vous préférez.
2. ***Fermez le couvercle du haut et laissez le mélange cuire pendant 20 secondes. Le voyant vert clignotera pendant 20 secondes, puis passera au vert fixe. Lorsque le voyant ne clignote plus, faites pivoter le gril sur 180 degrés.***
3. Lorsque l'omelette est cuite au degré désiré, le voyant vert situé sur le couvercle du gril s'allume et l'avertisseur sonore émet trois bips.
4. Faites pivoter le gril de sorte que le voyant allumé soit sur le dessus.
5. Ouvrez le couvercle et enlevez l'omelette cuite.
6. Répétez si vous faites cuire d'autres omelettes.
7. Lorsque vous avez fini votre séance de cuisson, mettez l'interrupteur à arrêt (OFF) et laissez le gril refroidir avant de le nettoyer.

Remarque : Le gril à omelettes peut aussi être utilisé pour faire cuire de très grandes crêpes ou des œufs poêlés ou encore, pour faire griller un muffin anglais, face vers le bas.

Remarque : Il est possible de faire cuire une gaufre et une omelette en même temps. Veuillez suivre les instructions ci-dessus.

QUELQUES TRUCS POUR BIEN RÉUSSIR VOS GAUFRES BELGES

Nous recommandons d'utiliser le réglage no 4 pour la cuisson de gaufres faites à partir d'un mélange pour crêpes ou gaufres de commerce.

Nous recommandons d'utiliser le réglage no 4 pour la cuisson de gaufres belges faites maison.

Si vous préférez des gaufres plus foncées et plus croustillantes, augmentez le degré de brunissement.

Pour obtenir des gaufres uniformes, versez la pâte au centre de la plaque inférieure et étalez-la uniformément jusqu'aux bords; la plaque doit être entièrement remplie.

Pour obtenir des meilleurs résultats, nous recommandons de remplir la tasse fournie à ras bord; cela représente la bonne quantité de pâte pour remplir la plaque inférieure.

Un petit conseil pratique : Accrochez la tasse à mesurer sur le rebord du bol (poignée à l'extérieur et tasse à l'intérieur) jusqu'à la prochaine gaufre!

Pour mesurer la farine, remuez-la d'abord afin de l'aérer puisqu'elle se tasse pendant l'entreposage. Prélevez la farine dans une tasse à mesurer et égaliser le haut avec le dos d'un couteau; ne la compactez pas dans la tasse à mesurer. Cette étape vous aidera à obtenir des gaufres légères. Les gaufres belges sont à leur meilleur frais cuites. Cependant, vous pouvez également les garder au chaud dans un four à 95 °C (200 °F) jusqu'au moment de les servir. Il suffit de les mettre sur une plaque à biscuits ou encore, de les envelopper dans du papier d'aluminium. (Notez qu'après avoir été enveloppées dans du papier d'aluminium, les gaufres ne seront plus aussi croustillantes.)

Les gaufres peuvent être congelées. Laissez-les refroidir parfaitement, puis mettez-les dans un sac à congélateur, en les séparant avec du papier ciré pour qu'elles ne collent pas ensemble. Pour les servir, vous n'avez qu'à les réchauffer au four ou dans un grille-pain ou un four grille-pain.

Si les gaufres ont tendance à adhérer aux plaques, ajoutez un petit peu plus de beurre ou d'huile dans la pâte.

GARNITURES SUGGÉRÉES

Sirop d'érable, sirops de fruit

Compote ou sauce aux fruits chaude

Petits fruits frais, fruits en morceaux, noix hachées

Sucre à glacer

Crème fouettée, crème glacée, sorbet

Sauce au chocolat

Yogourt au fruit

RECETTES Pour le gril à omelettes

Frittata

Donne 1 frittata

2 gros œufs, bien mélangés

½ oz (14 g) de mozzarella de lait entier, déchiquetée

2 oz (56 g) de pommes de terre cuites, en dés

1 pincée de sel et de poivre

Préchauffer l'appareil Breakfast CentralMC au réglage no 4 ou au réglage désiré (le voyant vert s'allume lorsque l'appareil est chaud).

Mélanger tous les ingrédients ensemble et verser le mélange sur la plaque à omelettes. **Fermez le couvercle du haut et laissez le mélange cuire pendant 20 secondes. Le voyant vert clignotera pendant 20 secondes, puis passera au vert fixe. Lorsque le voyant ne clignote plus, faites pivoter le gril sur 180 degrés.**

Faire cuire au réglage no 4 ou au réglage désiré. Pour obtenir de meilleurs résultats, ne pas ouvrir le gril pendant la cuisson, car cela neutralise la minuterie. Lorsque la frittata a atteint le degré de cuisson désiré, l'avertisseur émet trois bips et le voyant vert situé sur le couvercle du gril à omelettes s'allume.

Valeur nutritive d'une frittata :
Calories 200 (50 % des matières grasses)
• glucides 11 g • protéines 15 g
• lipides 12 g • gras saturés 4 g
• cholestérol 382 mg • sodium 260 mg
• calcium 197 mg • fibres 0,67 g

Omelette au jambon et au fromage

Donne 1 omelette

2 gros œufs, bien mélangés

2 oz (56 g) de jambon

1 oz (28 g) de mozzarella

1 pincée de sel et de poivre

Préchauffer l'appareil Breakfast Central^MC au réglage no 4 ou au réglage désiré (le voyant vert s'allume lorsque l'appareil est chaud).

Mélanger tous les ingrédients ensemble et verser le mélange sur la plaque à omelettes. ***Fermez le couvercle du haut et laissez le mélange cuire pendant 20 secondes. Le voyant vert clignotera pendant 20 secondes, puis passera au vert fixe. Lorsque le voyant ne clignote plus, faites pivoter le gril sur 180 degrés.***

Faire cuire au réglage no 6 ou au réglage désiré. Pour obtenir de meilleurs résultats, ne pas ouvrir le gril pendant la cuisson, car cela neutralise la minuterie. Lorsque l'omelette a atteint le degré de cuisson désiré, l'avertisseur émet trois bips et le voyant vert situé sur le couvercle du gril à omelettes s'allume.

Valeur nutritive d'une omelette :
Calories 247 (66 % des matières grasses) • glucides 2 g
• protéines 18 g • lipides 18 g
• gras saturés 10 g
• cholestérol 399 mg
• sodium 420 mg • calcium 197 mg
• fibres 0 g

Crêpes

Donne environ 12 portions

1 tasse (250 mL) de lait

1 tasse (250 mL) de mélange à crêpes (de commerce ou maison)

1 œuf

1 c. à soupe (15 mL) d'huile

Préchauffer l'appareil Breakfast Central^MC au réglage no 3 ou au réglage désiré (le voyant vert s'allume lorsque l'appareil est chaud).

Mélanger tous les ingrédients dans un bol à mesurer de 4 tasses (1 L). Verser 1 tasse (250 mL) du mélange sur la plaque à omelettes. ***Fermez le couvercle du haut et laissez le mélange cuire pendant 20 secondes. Le voyant vert clignotera pendant 20 secondes, puis passera au vert fixe. Lorsque le voyant ne clignote plus, faites pivoter le gril sur 180 degrés.***

Faire cuire au réglage no 3 ou au réglage désiré. Pour obtenir de meilleurs résultats, ne pas ouvrir le gril pendant la cuisson, car cela neutralise la minuterie. Lorsque la crêpe a atteint le degré de cuisson désiré, l'avertisseur émet trois bips et le voyant vert situé sur le couvercle du gril à omelettes s'allume.

Valeur nutritive d'une crêpe :
Calories 75 (3 % des matières grasses)
• glucides 8g • pro 4 g • lipides 2 g
• gras saturés 0,5 g • cholestérol 19 mg
• sodium 169 mg • calcium 82 mg
• fibres 3 g

Crêpes à la farine de maïs

Donne 4 à 5 portions

1¼ tasse (300 mL) de babeurre

1 œuf

1½ tasse (375 mL) de farine de maïs

½ c. à thé (2,5 mL) de bicarbonate de soude

½ c. à thé (2,5 mL) de sel

Préchauffer l'appareil Breakfast Central^MC au réglage no 4 ou à tout autre réglage désiré (le voyant vert s'allume lorsque l'appareil est chaud).

Mélanger tous les ingrédients dans un bol à mesurer de 4 tasses (1 L). Verser ½ tasse (125 mL) du mélange sur la plaque à omelettes. ***Fermez le couvercle du haut et laissez le mélange cuire pendant 20 secondes. Le voyant vert clignotera pendant 20 secondes, puis passera au vert fixe. Lorsque le voyant ne clignote plus, faites pivoter le gril sur 180 degrés.***

Faire cuire au réglage no 4 ou au réglage désiré jusqu'à ce que la crêpe soit dorée. Pour obtenir de meilleurs résultats, ne pas ouvrir le gril pendant la cuisson, car cela neutralise la minuterie. Lorsque la crêpe a atteint le degré de cuisson désiré, l'avertisseur émet trois bips et le voyant vert situé sur le couvercle du gril à omelettes s'allume.

Valeur nutritive d'une crêpe :
Calories 540 (1,4 % des matières grasses)
• glucides 100 g • pro 16 g • lipides 4 g
• gras saturés 2 g • cholestérol 56 mg
• sodium 1112 mg • calcium 197 mg
• fibres 1 g

Pain doré jambon et fromage

Donne 1 sandwich

¼ tasse (50 mL) de lait (entier, écrémé ou 2 %)

2 œufs

1 pincée de cannelle

2 tranches de pain

2 tranches de jambon

1 tranche de fromage cheddar américain

Préchauffer l'appareil Breakfast Central^MC au réglage no 4 ou au réglage désiré (le voyant vert s'allume lorsque l'appareil est chaud).

Combiner le lait, les œufs et la cannelle; mélanger parfaitement à l'aide d'un fouet. Tremper un côté d'une tranche de pain dans le mélange d'œufs. Placer la face mouillée sur la plaque à omelettes du gril. Recouvrir successivement d'une tranche de jambon, d'une tranche de fromage, d'une autre tranche de jambon. Tremper un côté de l'autre tranche de pain dans le mélange d'œufs et déposer celle-ci, face trempée sur le dessus, sur le jambon.

Fermer le couvercle et tourner l'appareil sur 180° vers la droite. Pour obtenir de meilleurs résultats, ne pas ouvrir le gril pendant la cuisson, car cela neutralise la minuterie. Lorsque le sandwich a atteint le degré de cuisson désiré, l'avertisseur émet trois bips et le voyant vert situé sur le couvercle du gril à omelettes s'allume.

Valeur nutritive d'un sandwich :
Calories 405 (46 % des matières grasses)
• glucides 20 g • protéines 3 g
• lipides 21 g • gras saturés 8 g
• cholestérol 401 mg • sodium 860 mg
• calcium 325 mg • fibres 8 g

Muffins anglais vite faits

Donne 5 muffins

1 pâte à pizza (de commerce)

farine de maïs jaune pour saupoudrer

Préchauffer l'appareil Breakfast Central[MC] au réglage no 5 ou au réglage désiré (le voyant vert s'allume lorsque l'appareil est chaud).

Diviser la pâte à pizza en cinq morceaux. Façonner chacun en une rondelle et passer chacun des deux côtés dans la farine de maïs afin de les en enrober légèrement. Placer une rondelle sur la plaque à omelettes. Fermer le couvercle et tourner l'appareil sur 180° vers la droite.

Faire cuire au réglage no 4 ou au réglage désiré pendant 8 minutes. ***Minuter la durée de cuisson; ignorer les bips !***

Valeur nutritive d'un muffin :
Calories 85 (10 % des matières grasses)
• glucides 8 g • protéines 5 g
• lipides 6 g • gras saturés 0,7 g
• cholestérol 0 mg • sodium 500 mg
• calcium 3 mg • fibres 3 g

Œufs poêlés

enduit végétal de cuisson

2 gros œufs

Préchauffer l'appareil Breakfast Central[MC] au réglage no 2 ou au réglage désiré (le voyant vert s'allume lorsque l'appareil est chaud).

Vaporiser les plaques à omelettes d'enduit de cuisson. Casser les œufs sur la plaque. Fermer le couvercle et faire cuire au réglage no 2 ou autre réglage désiré. Ne pas faire pivoter l'appareil. Faire cuire pendant 2 minutes ou jusqu'au degré de cuisson désiré.

Ne pas faire pivoter l'appareil. Faire cuire pendant 2 minutes ou jusqu'au degré de cuisson désiré. Dans ce cas-ci, ignorer les bips!

Valeur nutritive d'une portion (2 œufs) :
Calories 129 (63 % des matières grasses)
• glucides 0,7 g • protéines 11 g
• lipides 9 g • gras saturés 3 g
• cholestérol 372 mg • sodium 125 mg
• calcium 47 mg • fibres 0 g

Pain de maïs

Donne 6 portions

1¼ tasse (300 mL) de farine tout usage
¾ tasse (175 mL) de farine de maïs
¼ tasse (50 mL) de sucre
2 c. à thé (10 mL) de poudre à pâte
½ c. à thé (2,5 mL) de sel
1 tasse (250 mL) de lait
1 œuf, battu
¼ tasse (50 mL) d'huile végétale

Préchauffer l'appareil Breakfast Central[MC] au réglage no 5 ou au réglage désiré (le voyant vert s'allume lorsque l'appareil est chaud).

Dans un grand bol, combiner la farine, la farine de maïs, le sucre, la poudre à pâte et le sel. Ajouter le lait, l'œuf et l'huile; remuer seulement jusqu'à ce que le mélange soit humecté. Verser 1½ tasse (375 mL) de ce mélange sur la plaque à omelettes.

Fermer le couvercle et laisser cuire le mélange pendant 30 secondes pour qu'il prenne avant de faire pivoter le gril. Tourner le gril sur 180° vers la droite. Pour obtenir de meilleurs résultats, ne pas ouvrir le gril pendant la cuisson.

Remarque : On peut utiliser le mélange pour pain au maïs de Betty Crocker. Préparer selon les instructions et verser sur la plaque du gril à omelettes. Cependant, il ne faut pas suivre la durée de cuisson indiquée sur l'emballage, car elle sera considérablement réduite avec le gril Breakfast Central[MC].

Valeur nutritive d'une portion :
Calories 616 (9 % des matières grasses)
• glucides 61 g • protéines 9 g
• lipides 40 g • gras saturés 3 g
• cholestérol 6 mg • sodium 330 mg •
calcium 62 mg • fibres 5 g

RECETTES Pour le gaufrier

Gaufres bonne nuit

La grande partie de la préparation de ces gaufres est faite la veille. Le matin, vous n'avez qu'à ajouter les œufs, l'extrait de vanille et le bicarbonate de soude pendant que le gaufrier réchauffe. La pâte se conservera pendant trois jours au réfrigérateur. Faites chauffer votre gaufrier le matin, remuez la pâte et savourez des gaufres bien fraîches au petit-déjeuner.

Donne 6 gaufres

½ tasse (125 mL) d'eau chaude (105 °F [40 °C])
1 c. à soupe (15 mL) de sucre granulé
2¼ c. à thé (12,5 mL) de levure sèche active (1 sachet)
2 tasses (500 mL) de lait entier, chaud (environ 105 °F [40 °C])
½ tasse (125 mL) de beurre non salé, fondu et refroidi
1 c. à thé (5 mL) de sel
2 tasses (500 mL) de farine tout usage
2 gros œufs, légèrement battus
2 c. à thé (10 mL) d'extrait de vanille pur
¼ c. à thé (1 mL) de bicarbonate de soude

La veille, ou au moins 8 heures avant la cuisson, combiner l'eau tiède, le sucre granulé et la levure. Laisser reposer 10 minutes jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Ajouter le lait chaud, le beurre fondu et le sel; mélanger. Ajouter la farine et battre à la main ou avec un batteur à main à

faible régime jusqu'à consistance lisse.

Couvrir le bol d'une pellicule plastique et laisser reposer jusqu'au lendemain (ou au moins 8 heures) sur le comptoir; ne pas réfrigérer.

Au moment de faire cuire les gaufres, préchauffer l'appareil Breakfast Central[MC] au réglage no 4 ou au réglage préféré* (le voyant vert s'allume lorsque l'appareil est chaud).

Pour obtenir de meilleurs résultats, ne pas ouvrir l'appareil pendant la cuisson, car cela neutralise la minuterie.

Pendant que le gril réchauffe, incorporer les œufs, l'extrait de vanille et le bicarbonate de soude dans la pâte. Prélever la pâte avec la tasse à mesurer fournie, la verser sur les plaques chaudes du gaufrier et l'étaler uniformément avec une spatule résistante à la chaleur. Fermer le couvercle et tourner sur 180˚ vers la droite. Faire cuire jusqu'à ce que l'avertisseur émette ses bips indiquant que la gaufre est cuite. Tourner sur 180˚ vers la gauche. Enlever la gaufre et répéter avec le reste de la pâte. On peut garder les gaufres au chaud dans un four à 200 °F (93 °C), sur une grille dans une plaque à biscuits. Servir avec des tranches de fruits frais, de la confiture, du sucre en poudre, du sirop de fruit chaud ou de la crème fouettée.

*Le réglage no 4 donne de belles gaufres belges dorées à point. Mais on peut régler le degré de brunissement pour obtenir des gaufres plus pâles ou plus foncées, selon les goûts.

Valeur nutritive d'une gaufre :
Calories 373 (49 % des matières grasses)
• glucides 38 g • protéines 10 g
• lipides 20 g • gras saturés 12 g
• cholestérol 123 mg • sodium 501 mg
• calcium 117 mg • fibres 1 g

Gaufres belges classiques

Les gaufres belges classiques sont croustillantes à l'extérieur et tendres et moelleuses à l'intérieur. Elles sont souvent servies lors d'occasions spéciales, même si cette occasion, c'est simplement de se réjouir d'une belle journée! Essayez ces gaufres avec votre sirop préféré ou garnies de fraises tranchées et de crème fouettée fraîche.

Donne 10 gaufres

1½ tasse (375 mL) d'eau, divisée

2¼ c. à thé (12,5 mL) de levure sèche active (1 sachet)

⅓ tasse (80 mL) de sucre

3 tasses (750 mL) de farine tamisée

¼ c. à thé (1 mL) de sel

3 gros œufs, séparés + 1 blanc d'œuf

1½ tasse (375 mL) de lait entier

8 c. à soupe (120 mL) de beurre non salé, fondu et refroidi

2 c. à thé (10 mL) d'huile végétale

2 c. à thé (10 mL) d'extrait de vanille pur

Faire chauffer la moitié de l'eau jusqu'à ce qu'elle soit tiède (105 à 110 °F [40 à 43 °C]). Dissoudre la levure dans l'eau avec une pincée de sucre de la recette; laisser reposer pendant 5 à 10 minutes, jusqu'à ce que le mélange soit mousseux.

Mettre la farine et le sel dans un grand bol; remuer pour mélanger et réserver. Ajouter les jaunes d'œuf, l'un des blancs d'œuf et le reste du sucre au mélange de levure; remuer. Ajouter le reste de l'eau, le lait, le beurre fondu, l'huile et la vanille; mélanger jusqu'à consistance lisse.

Verser le mélange liquide dans le mélange de farine et battre jusqu'à consistance lisse.

Battre les blancs d'œuf jusqu'à la formation de pics fermes. Plier les blancs d'œuf délicatement dans la pâte à l'aide d'une spatule. Laisser la pâte reposer pendant 1 heure, en remuant toutes les 15 minutes.

Préchauffer l'appareil Breakfast Central[MC] au réglage no 4 ou au réglage préféré* (le voyant vert s'allume lorsque l'appareil est chaud).

Pour obtenir de meilleurs résultats, ne pas ouvrir l'appareil pendant la cuisson, car cela neutralise la minuterie.

Prélever la pâte avec la tasse à mesurer fournie, la verser sur les plaques chaudes du gaufrier et l'étaler uniformément avec une spatule résistante à la chaleur. Fermer le couvercle et tourner sur 180˚ vers la droite. Faire cuire jusqu'à ce que l'avertisseur émette ses bips indiquant que la gaufre est cuite. Tourner sur 180˚ vers la gauche. Enlever la gaufre et répéter avec le reste de la pâte. On peut garder les gaufres au chaud dans un four à 200 °F (93 °C), sur une grille dans une plaque à biscuits. Servir avec de la crème fouettée, des fruits, de la confiture, du sucre en poudre ou du sirop de fruit chaud.

* Le réglage no 4 donne de belles gaufres belges dorées à point. Mais on peut régler le degré de brunissement pour obtenir des gaufres plus pâles ou plus foncées, selon les goûts.

Valeur nutritive d'une gaufre :
Calories 300 (40 % des matières grasses)
• glucides 37 g • protéines 8 g
• lipides 13 g • gras saturés 7 g
• cholestérol 94 mg • sodium 104 mg
• calcium 61 mg • fibres 1 g

Gaufres belges au gingembre

Ces gaufres ont le goût du pain d'épice frais sorti du four ! Elles sont délicieuses servies avec des fruits frais ou des pommes et des poires caramélisées.

Donne 6 gaufres

½ tasse (125 mL) d'eau chaude

1 c. à thé (5 mL) de sucre granulé

2¼ c. à thé (12,5 mL) de levure sèche active (1 sachet)

1½ tasse (375 mL) de farine tout usage

1 tasse (250 mL) de miettes de biscuits Graham

¼ tasse (50 mL) de sucre granulé

¼ c. à thé (1 mL) de sel

1 c. à thé (5 mL) de gingembre moulu

½ c. à thé (2,5 mL) de zeste de citron finement haché

2 tasses (500 mL) de lait chaud (environ 105 °F [40 °C])

3 gros œufs, séparés

½ tasse (125 mL) de beurre non salé, fondu et refroidi

1 c. à thé (5 mL) d'extrait de vanille pur

Mesure l'eau dans un grand bol. Ajouter 1 c. à thé (5 mL) de sucre granulé et la levure; remuer pour dissoudre. Laisser reposer 10 minutes. Dans un bol séparé, combiner la farine, les miettes de biscuits Graham, ¼ tasse (50 mL) de sucre, le sel, le gingembre et le zeste de citron; remuer pour combiner. Ajouter le lait, les jaunes d'œuf, le beurre fondu refroidi et la vanille au mélange de levure; remuer jusqu'à

consistance lisse. Ajouter les ingrédients secs et battre avec un batteur à main à faible régime, jusqu'à consistance lisse. Couvrir d'un papier ciré et laisser reposer dans un endroit chaud, à l'abri des courants d'air, pendant 30 minutes.

Battre les blancs d'œuf jusqu'à la formation de pics fermes, mais pas secs. Plier délicatement dans la pâte à l'aide d'une spatule.

Préchauffer l'appareil Breakfast Central^MC au réglage no 4 ou au réglage préféré* (le voyant vert s'allume lorsque l'appareil est chaud).

Pour obtenir de meilleurs résultats, ne pas ouvrir l'appareil pendant la cuisson, car cela neutralise la minuterie.

Prélever la pâte avec la tasse à mesurer fournie, la verser sur les plaques chaudes du gaufrier et l'étaler uniformément avec une spatule résistante à la chaleur. Fermer le couvercle et tourner sur 180˚ vers la droite. Faire cuire jusqu'à ce que l'avertisseur émette ses bips indiquant que la gaufre est cuite. Tourner sur 180˚ vers la gauche. Enlever la gaufre et répéter avec le reste de la pâte. On peut garder les gaufres au chaud dans un four à 200 °F (93 °C), sur une grille dans une plaque à biscuits. Servir avec une crème au citron, des fruits, de la confiture, du sucre en poudre, du sirop de fruit chaud ou de la crème fouettée.

* Le réglage no 4 donne de belles gaufres belges dorées à point. Mais on peut régler le degré de brunissement pour obtenir des gaufres plus pâles ou plus foncées, selon les goûts.

Valeur nutritive d'une gaufre :
Calories 458 (44 % des matières grasses)
• glucides 23 g • protéines 11 g
• lipides 23 g • gras saturés 12 g
• cholestérol 159 mg • sodium 279 mg
• calcium 120 mg • fibres 1 g

Gaufres belges à la citrouille et aux noix

Le goût de ces gaufres rappelle celui des muffins à la citrouille tout chauds ! Elles sont délicieuses arrosées de sirop d'érable chaud.

Donne 6 gaufres

1½ tasse (375 mL) de farine tout usage
1 oz (28 g) de noix de Grenoble ou pacanes finement hachées (de préférence grillées au préalable)
1 c. à soupe (15 mL) d'amidon de maïs
1 c. à soupe (15 mL) de poudre à pâte
1 c. à thé (5 mL) de sel
1 c. à thé (5 mL) de cannelle moulue
½ c. à thé (2,5 mL) de gingembre moulu
¼ c. à thé (1 mL) de muscade fraîchement moulue
¾ tasse (175 mL) de citrouille en purée (en conserve)
2 gros œufs, séparés
1 tasse (250 mL) de lait entier
¼ tasse (50 mL) de vrai sirop d'érable (pas du sirop de table)
3 c. à soupe (45 mL) de beurre non salé, fondu
1 c. à thé (5 mL) d'extrait de vanille pur
3 gros blancs d'œuf

Dans un grand bol, combiner la farine, les noix hachées, l'amidon de maïs, la poudre à pâte, le sel, la cannelle, le gingembre et la muscade. Mélanger et réserver.

Dans un deuxième bol, combiner la purée de citrouille, les jaunes d'œuf, le lait, le sirop d'érable, le beurre fondu et l'extrait de vanille; remuer jusqu'à consistance lisse. Ajouter les ingrédients liquides aux ingrédients secs et remuer pour mélanger le tout, à l'aide d'un fouet, jusqu'à consistance lisse.

Dans un bol propre et sec, battre les blancs d'œuf jusqu'à la formation de pics fermes. Plier délicatement les blancs d'œuf battus dans la pâte à l'aide d'une spatule.

Préchauffer l'appareil Breakfast Central^MC au réglage no 4 ou au réglage préféré* (le voyant vert s'allume lorsque l'appareil est chaud).

Pour obtenir de meilleurs résultats, ne pas ouvrir l'appareil pendant la cuisson, car cela neutralise la minuterie.

Prélever la pâte avec la tasse à mesurer fournie, la verser sur les plaques chaudes du gaufrier et l'étaler uniformément avec une spatule résistante à la chaleur. Fermer le couvercle et tourner sur 180˚ vers la droite. Faire cuire jusqu'à ce que l'avertisseur émette ses bips indiquant que la gaufre est cuite. Tourner sur 180˚ vers la gauche. Enlever la gaufre et répéter avec le reste de la pâte. On peut garder les gaufres au chaud dans un four à 200 °F (93 °C), sur une grille dans une plaque à biscuits. Servir avec du sirop d'érable chaud, du sucre en poudre ou de la crème fouettée.

* Le réglage no 4 donne de belles gaufres belges dorées à point. Mais on peut régler le degré de brunissement pour obtenir des gaufres plus pâles ou plus foncées, selon les goûts.

Valeur nutritive d'une gaufre :
Calories 303 (35 % des matières grasses)
• glucides 40 g • protéines 10 g
• lipides 12 g • gras saturés 5 g
• cholestérol 92 mg • sodium 579 mg
• calcium 94 mg • fibres 2 g

— REMARQUE —

Pour la cuisson des omelettes, frittatas, crêpes ou pain de maïs, fermer le couvercle du haut et laisser le mélange cuire pendant 30 secondes avant de faire pivoter le gril sur 180°.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Quand vous avez fini de faire cuire vos gaufres ou omelettes, mettez l'interrupteur en position d'arrêt (OFF) et débranchez le gril. Laissez le couvercle ouvert pour accélérer le refroidissement des plaques avant de les nettoyer.

Ne démontez jamais le gril Breakfast CentralMC pour le nettoyer. Vous n'avez qu'à balayer les miettes accumulées dans les rainures et au besoin, à prendre un chiffon sec ou essuie-tout pour absorber les résidus d'huile de cuisson. Vous pouvez également essuyer les plaques au moyen d'un chiffon humide pour prévenir les taches ou l'accumulation de pâte ou d'huile.

Prenez soin de laisser refroidir les plaques parfaitement avant de les nettoyer. Si de la pâte reste collée, versez simplement une petite quantité d'huile de cuisson sur la pâte et laissez-la reposer pendant 5 minutes environ; elle sera ensuite facile à enlever.

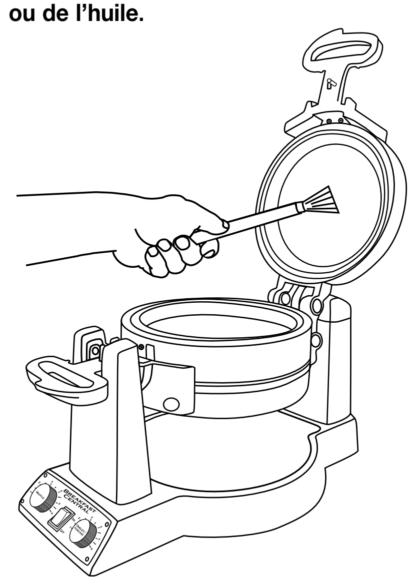
Pour nettoyer l'extérieur du gril à gaufres et omelettes, essuyez-le simplement avec un chiffon doux sec. N'utilisez jamais un produit nettoyant fort ou un tampon abrasif. **N'IMMERGEZ JAMAIS LE CORDON, LA FICHE OU L'APPAREIL DANS L'EAU OU UN AUTRE LIQUIDE.**

Confiez toutes les réparations à du personnel autorisé. l'appareil ne contient aucune pièce pouvant être réparée par l'utilisateur.

REMARQUE IMPORTANTE !

Une fois que le gril est chaud, traiter les plaques à gaufres et à omelettes en les vaporisant d'enduit végétal de cuisson ou en les badigeonnant d'une huile insipide de manière à recouvrir parfaitement les surfaces.

Il est important de préchauffer le gril Breakfast Central *avant* de traiter les plaques avec de l'enduit végétal ou de l'huile.



Cuisinart®
SAVOR THE GOOD LIFE®


Coffeemakers
Cafetières


Food Processors
Robots de cuisine


Toasters
Grille-pain


Blenders
Mélangeurs


Ice Cream Makers
Sorbetières

Cuisinart® offers an extensive assortment of top quality products to make life in the kitchen easier than ever. Try some of our other countertop appliances and cookware, and Savor the Good Life®.

Cuisinart[MD] offre une vaste gamme de produits de grande qualité qui facilitent la vie dans la cuisine comme jamais auparavant. Essayez nos autres appareils de comptoir et ustensiles de cuisson et Savor the Good Life®.

www.cuisinart.ca

100 Conair Parkway
Woodbridge, ON L4H 0L2
Consumer Call Centre E-mail:/
Centre d'appel des consommateurs
Consumer_Canada@Conair.com
1-800-472-7606
Printed in China/ Imprimé en Chine
11CC122433

GARANTIE

GARANTIE LIMITÉE DE TROIS ANS

Nous garantissons que ce produit Cuisinart sera libre de tout défaut de matériel et de main-d'œuvre, dans le cadre d'un usage domestique normal, pendant une période de 3 ans à partir de la date de l'achat original.

Cette garantie couvre seulement les défauts de fabrication, y compris les défauts mécaniques et électriques. Elle ne couvre pas les dommages causés par un abus du consommateur, des réparations ou modifications non autorisées, un vol, un mauvais usage, ou des dommages causés par le transport ou des conditions environnementales. Les produits dont le numéro d'identification a été retiré ou modifié ne seront pas couverts.

Cette garantie n'est pas offerte aux détaillants ni à d'autres acheteurs ou propriétaires commerciaux.

Si votre produit Cuisinart s'avère défectueux au cours de la période de garantie, nous le réparerons ou le remplacerons, au besoin.

À des fins de garantie, veuillez enregistrer votre produit en ligne au www.cuisinart.ca afin de faciliter la vérification de la date de l'achat original, ou conservez votre reçu original pendant toute la durée de la période de garantie.

Cette garantie exclut les dommages causés suite à un accident, un mauvais usage ou un abus, y compris les dommages causés par la surchauffe, et elle ne s'applique pas aux égratignures, taches, décolorations ou autres dommages aux surfaces externes ou internes qui ne nuisent pas à l'utilité fonctionnelle de l'outil ou du gadget. Cette garantie exclut également expressément tous les dommages consécutifs ou indirects.

Si l'appareil s'avère défectueux au cours de la période de garantie, **ne le retournez pas au magasin.** Veuillez contacter notre Centre de service à la clientèle :

Numéro sans frais :
1-800-472-7606

Address:

Cuisinart Canada
100 Conair Parkway
Woodbridge, Ont. L4H 0L2

Adresse électronique :
consumer_Canada@conair.com

Modèle : WAF-600C

Afin d'assurer la rapidité et l'exactitude de votre retour de produit, veuillez inclure ce qui suit :

- 10,00 $ pour les frais d'expédition et de manutention du produit (chèque ou mandat postal)
- Adresse de retour et numéro de téléphone
- Description du défaut du produit
- Code de date du produit*/copie de la preuve d'achat original
- Toute autre information pertinente au retour du produit

* Le code de date du produit se trouve sur le dessous de la base. Il s'agit d'un numéro de 4 ou 5 chiffres. Par exemple, 90630 désigne l'année, le mois et le jour (2009, juin/30).

REMARQUE : Pour une meilleure protection, nous vous recommandons de faire appel à un service de livraison traçable et assuré. Cuisinart n'est pas responsable des dommages causés pendant le transport ni pour les envois qui ne lui parviennent pas.

Pour commander des pièces de remplacement ou des accessoires, contactez notre Centre de service à la clientèle, au 1-800-472-7606. Pour plus d'information, veuillez visiter notre site Internet au www.cuisinart.ca